



PARADORES

*Felices fiestas*

PARADOR DE ÁVILA 2024

## **MENÚ DE EMPRESA**

**50€ /Pax IVA incluido**

### **Bocados gastronómicos**

Ensaladilla de langostinos y ahumados en pan de aceite

Quesos y embutidos de la zona

Pate de perdiz escabechado

Croqueta de lomo de orza

### **Principal a elegir**

Lomo de lubina confitada, patatas panaderas y ajitos

o

Lomo de ternera Avileña Negra Ibérica

*con patata asada y pimientos verdes*

### **Postre y sobremesa**

Tarta asada de almendras con sorbete de limón

Café o infusión y dulces navideños

### **Bebidas**

Agua, cerveza y refrescos

Blanco Emina '22 D.O Rueda *100% Verdejo*

Tinto Oinoz Crianza D.O Ca. Rioja *100% Tempranillo*

Copa de Cava Jaume Serra Brut Vintage '20 D.O. Cava

*Parellada, Macabeo, Chardonnay y Xarel-lo*



PARADORES

*Felices fiestas*

PARADOR DE ÁVILA 2024

## **MENÚ DE EMPRESA**

**60€ /Pax IVA incluido**

### **Bocados gastronómicos**

Anchoa en pan de aceite

Tartar de cecina de vaca

Crema de avellanas

Oreja frita con mahonesa de lima

Zamburiñas soasadas

### **Principal a elegir**

½ Ración de lomo de dorada de estero  
, *tomate cassé y piparras*

o

½ Ración de Cochinillo confitado Marca Garantía  
*con ajitos y laurel*

### **Postre y sobremesa**

Yemas de Sanata Teresa,  
*brownie de turrón y crema helada de mango*

Café o infusión y dulces navideños

### **Bebidas**

Agua, cerveza y refrescos

Blanco Emina '22 D.O Rueda *100% Verdejo*

Tinto Oinoz Crianza D.O Ca. Rioja *100% Tempranillo*

Copa de Cava Jaume Serra Brut Vintage '20 D.O. Cava

*Parellada, Macabeo, Chardonnay y Xarel-lo*